

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application N .

PCT/JP00/03708

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
Int.Cl⁷ A23G3/00

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
Int.Cl⁷ A23G3/00

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)
JICST FILE (JOIS)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X/Y	JP, 4-252142, A (MITSUBISHI KASEI CORP.), 08 September, 1992 (08.09.92), Full text (Family: none)	1-3, 6-10/4-5
Y	Robert Wainwright, "Cocoa Butter Alternative Fat Systems for Compound and Pastel Coating", The Manufacturing Confectioner (1986), Vol.66, No.11, pp.45-49	4-5
Y	Giovanni L. Bigalli, "Practical Aspects of the Eutectic Effect on Confectionery Fats and Their Mixtures", The Manufacturing Confectioner (1988), Vol.68, No.5, pp.65-66, 68, 70, 79-80	4-5

☐ Further documents are listed in the continuation of Box C.☐ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

"E" earlier document but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search
22 September, 2000 (22.09.00)Date of mailing of the international search report
03 October, 2000 (03.10.00)Name and mailing address of the ISA/
Japanese Patent Office

Authorized officer

Facsimile No.

Telephone No.

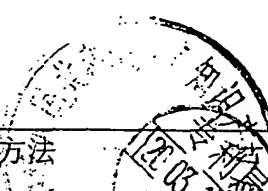


...

中华人民共和国专利局

地址：北京市海淀区蓟门桥西土城路6号

邮政编码：100088

申请人	不二制油株式会社	
代理人	刘元金 王其颢	
申请号	00808752.0	
发明名称	甜食/面包制造业用表面包覆材料及其制作方法	

第一次审查意见通知书

(进入国家阶段的 PCT 申请)

0163339P

1. ☒ 申请人于 2002 年 5 月 28 日提出实审请求，根据专利法第 35 条第 1 款的规定，审查员对上述发明专利申请进行实质审查。

☐ 根据专利法第 35 条第 2 款的规定，中国专利局决定自行对上述发明专利申请进行审查。

2. ☒ 申请人要求以在：

日本 专利局的申请日 1999 年 6 月 10 日 为优先权日，

专利局的申请日 为优先权日，

专利局的申请日 为优先权日，

3. ☐ 申请人提交的下列修改文件不符合专利法 33 条的规定，因而不能接受：

☐ 国际初步审查报告附件的中文译文

☐ 依据专利合作条约第 19 条规定所提交的修改文件的中文译文。

☐ 依据专利合作条约第 28 条或 41 条规定所提交的修改文件。

☐ 依据专利法实施细则第 51 条规定所提交的修改文件。

修改不能被接受的理由见通知书正文部分。

4. ☒ 审查是针对原始提交的国际申请的中文译文进行的。

☐ 审查是针对下述文件进行的：

☐ 说明书 第___页，按照原始提交的国际申请文件的中文译文；

第___页，按照国际初步审查报告附件的中文译文；

第___页，按照依据专利合作条约第 28 条或 41 条规定所提交的修改文件；

第___页，按照依据专利法实施细则第 51 条规定所提交的修改文件。

☐ 权利要求 第___项，按照原始提交的国际申请文件的中文译文；

第___项，按照依据专利合作条约第 19 条规定所提交的修改文件的中文译文；

第___项，按照国际初步审查报告附件的中文译文；

第___项，按照依据专利合作条约第 28 条或 41 条规定所提交的修改文件；

第___项，按照依据专利法实施细则第 51 条规定所提交的修改文件。

☐ 附图 第___页，按照原始提交的国际申请文件的中文译文；

第___页，按照国际初步审查报告附件的中文译文；

第___页，按照依据专利合作条约第 28 条或 41 条规定所提交的修改文件；

第___页，按照依据专利法实施细则第 51 条规定所提交的修改文件。

5. ☒ 本通知书引用下述对比文献（其编号在今后的审查过程中继续沿用）：

25 MAY 2003

编号	文件号或名称	公开日期 (或抵触申请的申请日)
1	US5304389	1994年4月19日
2		年 月 日
3		年 月 日
4		年 月 日

6. 审查的结论性意见:

☐ 关于说明书:

☐ 申请的内容属于专利法第5条规定的不授予专利权的范围。

☐ 说明书不符合专利法第26条第3款的规定。

☒ 关于权利要求书:

☐ 权利要求____属于专利法第25条规定的不授予专利权的范围。

☒ 权利要求1-3、6-10不具备专利法第22条第2款规定的新颖性。

☒ 权利要求4、5不具备专利法第22条第3款规定的创造性。

☐ 权利要求____不具备专利法第22条第4款规定的实用性。

☐ 权利要求____不符合专利法第26条第4款的规定。

☐ 权利要求____不符合专利法第31条第1款的规定。

☒ 权利要求10不符合实施细则第20条至第23条的规定。

☐ 权利要求____不符合专利法第9条的规定。

☐ 权利要求____不符合实施细则第12条第1款的规定。

☐

上述结论性意见的具体分析见本通知书的正文部分。

7. 基于上述结论性意见, 审查员认为:

☐ 申请人应按照通知书正文部分提出的要求, 对申请文件进行修改。

☐ 申请人应在意见陈述书中论述其专利申请可以被授予专利权的理由, 并对通知书正文部分中指出的不符合规定之处进行修改, 否则将不能授予专利权。

☒ 专利申请中没有可以被授予专利权的实质性内容, 如果申请人没有陈述理由或者陈述理由不充分, 其中请将被驳回。

☐

8. 申请人应注意下述事项:

(1) 根据专利法第37条的规定, 申请人应在收到本通知书之日起的肆个月内陈述意见, 如果申请人无正当理由逾期不答复, 其中请将被视为撤回。

(2) 申请人对其申请的修改应符合专利法第33条的规定, 修改文本应一式两份, 其格式应符合审查指南的有关规定。

(3) 申请人的意见陈述书和/或修改文本应邮寄或递交给中国专利局受理处, 凡未邮寄或递交给受理处的文件不具备法律效力。

(4) 未经预约, 申请人和/或代理人不得前来中国专利局与审查员举行会晤。

9. 本通知书正文部分共有1页, 并附有下列附件:

☒ 引用的对比文件的复印件共1份5页。

☐

审查四部

审查员_____

审查部门业务专用章_____

(未加盖审查业务专用章的通知书不具备法律效力)

第一次审查意见通知书

本发明申请涉及用于甜食/面包制造业用表面包覆材料及其制作方法。本发明申请共 10 项权利要求, 其中权利要求 1、8 和 9 是独立权利要求。

【1】权利要求 1 要求保护所述的包覆材料, 其特征在于该包覆材料包含一种油脂、一种糖, 其中含有非油脂的固体成分粗颗粒, 其粒径为 $50\mu\text{m}$ 或更大。对比文件<1>(US5304389)是一篇与本发明申请最相关的对比文献, 它公开了一种非吸湿糖衣组合物。从其权利要求 1 和说明书第 3 栏中可以看出, 对比文件<1>的糖衣组合物含有糖、脂肪和乳化剂, 其中所含的糖中的 80 % 或更多的粒径是 $63\mu\text{m}$ 或更少, 而 50 % 或更多的粒径是 45 至 $63\mu\text{m}$, 另外该糖衣组合物含有 50 % 或更少的油脂, 该糖衣组合物涂抹在焙烤食品上。由此可见, 对比文件<1>已经公开了本发明申请权利要求 1 的全部技术特征, 且对比文件<1>的技术方案与本发明申请权利要求 1 所要求保护的技术方案属于同一技术领域, 并能产生相同的技术效果, 因此, 权利要求 1 要求保护的产品不具备专利法第 22 条第 2 款所规定的新颖性。另外, 依据上述同样的理由权利要求 2、3 和 6—10 所述的内容已经被对比文件<1>所公开, 不符合专利法第 22 条第 2 款有关新颖性的规定。

【2】权利要求 4 和 5 是对权利要求 1 的进一步限制, 这些限制是本领域普通技术人员的一般性选择, 所以上述权利要求不具有突出的实质性特点和显著的进步, 不符合专利法第 22 条第 3 款有关创造性的规定, 不能被接受。

【3】权利要求 10 中记载的“按照权利要求 8 或 9”发生了引用错误, 不符合专利法实施细则第 23 条第 1 款的规定。

综上所述, 本申请文本不能期望授予专利权。申请人若在本通知书规定的答复期限内提不出本专利申请具有新颖性和创造性的理由和证据, 将考虑驳回本专利申请。

Patent Office of the People's Republic of China

Address : Receiving Section of the Chinese Patent Office, No. 6 Tucheng Road West, Haidian District, Beijing. Postal code: 100088

Applicant	FUJI OIL COMPANY, LIMITED		Seal of Examiner	Date of Issue
Agent	China Patent Agent (H.K.) Ltd.			January 10, 2003
Patent Application No.	00808752.0	Application Date	June 7, 2000	Exam Dept.
Title of Invention	COATINGS FOR BAKERY/CONFECTIONERY USE AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME			

First Office Action

(PCT application entering into the national phase)

1. ☒ Under the provision of Art. 35, para. 1 of the Patent Law, the examiner has made an examination as to substance of the captioned patent application for invention upon the request for substantive examination filed by the applicant on May 28, 2002.
- ☐ Under the provision of Art. 35, para. 2 of the Patent Law, the Chinese Patent Office has decided to conduct an examination of the captioned patent application for invention on its own initiative.
2. ☒ The applicant requests that
 - the filing date June 10, 1999 at the JP Patent Office be taken as the priority date of the present application,
 - the filing date _____ at the _____ Patent Office be taken as the priority date of the present application,
 - the filing date _____ at the _____ Patent Office be taken as the priority date of the present application.
3. ☐ The following amended documents submitted by the applicant cannot be accepted for failure to conform with Art. 33 of the Patent Law:
 - ☐ the Chinese version of the annex to the international preliminary examination report.
 - ☐ the Chinese version of the amended documents submitted according to the provision of Rule 19 of the Patent Cooperation Treaty.

- ☐ the amended documents submitted according to the provision of Rule 28 or Rule 41 of the Patent Cooperation Treaty.
- ☐ the amended documents submitted according to the provision of Rule 51 of the Implementing Regulations of the Patent Law.

See the text portion of this Office Action for detailed reasons why the amendment cannot be accepted.

4. ☒ Examination is conducted on the Chinese version of the initially-submitted international application.

☐ Examination is conducted on the following document(s):

☐ page _____ of the description, based on the Chinese version of the initially-submitted international application documents;

page _____ of the description, based on the Chinese version of the annex to the international preliminary examination report;

page _____ of the description, based on the amended documents submitted according to the provision of Rule 28 or Rule 41 of the Patent Cooperation Treaty;

page _____ of the description, based on the amended documents submitted according to the provision of Rule 51 of the Implementing Regulations of the Patent Law.

☐ claim(s) _____, based on the Chinese version of the initially-submitted international application documents;

claim(s) _____, based on the Chinese version of the amended documents submitted according to the provision of Rule 19 of the Patent Cooperation Treaty;

claim(s) _____, based on the Chinese version of the annex to the international preliminary examination report;

claim(s) _____, based on the amended documents submitted according to the provision of Rule 28 or Rule 41 of the Patent Cooperation Treaty;

claim(s) _____, based on the amended documents submitted according to the provision of Rule 51 of the Implementing Regulations of the Patent Law.

☐ Fig(s) _____, based on the Chinese version of the initially-submitted international application documents;

Fig(s) _____, based on the Chinese version of the annex to the international preliminary examination report;

Fig(s) _____, based on the amended documents submitted according to the provision of Rule 28 or Rule 41 of the Patent Cooperation Treaty;

Fig(s) _____, based on the amended documents submitted according to the

provision of Rule 51 of the Implementing Regulations of the Patent Law.

5. ☒ The following reference document(s) is/are cited in this Office Action (its/their serial number(s) will continue to be used in the subsequent course of examination):

Serial No.	Number or Title(s) of Document(s)	Date of Publication (or filing date of interfering application)
1	US5304389	Date: April 19, 1994
2		Date
3		Date
4		

6. Concluding comments on the examination:

☐ On the description:

- ☐ What is stated in the application comes within the scope of that no patent right shall be granted as prescribed in Art. 5 of the Patent Law.
- ☐ The description is not in conformity with the provision of Art. 26, para. 3 of the Patent Law.

☒ On the claims:

- ☐ Claim(s) _____ come(s) within the scope of that no patent right shall be granted as prescribed in Art. 25 of the Patent Law.
- ☒ Claim(s) 1-3, 6-10 has/have no novelty as prescribed in Art. 22, para. 2 of the Patent Law.
- ☒ Claim(s) 4-5 has/have no inventiveness as prescribed in Art. 22, para. 3 of the Patent Law.
- ☐ Claim(s) _____ has/have no practical applicability as prescribed in Art. 22, para. 4 of the Patent Law.
- ☐ Claim(s) _____ is/are not in conformity with the provision of Art. 26, para. 4 of the Patent Law.
- ☐ Claim(s) _____ is/are not in conformity with the provision of Art. 31, para. 1 of the Patent Law.
- ☒ Claim(s) 10 is/are not in conformity with the provisions of Rules 20 to 23 of the Implementing Regulations.
- ☐ Claim(s) _____ is/are not in conformity with the provision of Art. 9 of the Patent Law.

☐ Claim(s) _____ is/are not in conformity with the provision of Rule 12, para. 1 of the Implementing Regulations.

See the text portion of this Office Action for detailed analysis of the above concluding comments.

7. Based on the above concluding comments, the examiner deems that

- ☐ the applicant should make amendment to the application document(s) according to the requirements put forward in the text portion of this Office Action.
- ☐ the applicant should expound in his/its observations why the captioned patent application is patentable and make amendment to what is not in conformity with the provisions pointed out in the text portion of this Office Action, otherwise, no patent right shall be granted.
- ☒ the patent application contains no substantive content(s) for which a patent right may be granted, if the applicant has no sufficient reason(s) to state or his/its stated reason(s) is/are not sufficient, said application will be rejected.

8. The applicant should note the following items:

- (1) Under Art. 37 of the Patent Law, the applicant should submit his/its observations within **four** months from the date of receipt of this Office Action; if, without any justified reason(s), the time limit for making written response is not met, said application shall be deemed to have been withdrawn.
- (2) The amendment made by the applicant to said application should be in conformity with the provision of Art. 33 of the Patent Law, the amended text should be in duplicate and its form should conform with the related provisions of the Guide to Examination.
- (3) If no arrangement is made in advance, the applicant and/or the agent shall not come to the Chinese Patent Office to have an interview with the examiner.
- (4) The observations and/or amended text should be sent to the Receiving Section of the Chinese Patent Office by mail or by personal delivery, if not sent to the Receiving Section by mail or by personal delivery, the document(s) will have no legal effect.**

9. This Office Action consists of the text portion totalling 1 page(s) and of the following attachment(s):

☒ 1 copy(copies) of the reference document(s) totalling 5 page(s).

Examination Dept. No. _____ Examiner _____

9016

Text of the First Office Action

The present patent application for invention relates to coating materials for the confectionery/bakery use and process for production thereof. There are 10 claims in the present application for invention and claims 1, 8 and 9 therein are independent claims.

1. Claim 1 seeks to protect said coating material, characterized in comprising an oil and fat and a sugar, which contains coarse particles of a solid component other than the oil and fat having a particle size of 50 μm or more. Reference document 1 (US5304389), which is the most related reference document to the present application for invention, discloses a non-hygroscopic icing composition. It can be seen from claim 1 therein and column 3 of the description that the icing composition comprises sugar, fat and an emulsifier, wherein 80% by weight or more of said sugar is particles having a size of 63 μm or less and 50% by weight or more of said sugar is particles having a size of from 45 μm to 63 μm and the oil and fat content in the icing composition is 50% by weight or less, and said icing composition is coated on the bakery products. Thus, it can be seen that reference document 1 has been disclosed all the technical features of claim 1 of the present patent application for invention. The technical solution claimed in reference document 1 and the technical solution claimed in claim 1 of the present patent application for invention belong to the same technical field and produce the same technical effects. Therefore, the products claimed in claim 1 do not possess novelty as stipulated in Article 22, para. two, of the Chinese Patent Law. Furthermore, for the aforesaid same reasons, the contents stated in claims 2, 3 and 6-10 have been disclosed in reference document 1, thus said claims do not conform to the provision on novelty as stipulated in Article 22, para. two, of the Chinese Patent Law.

2. Claims 4 and 5 further limit claim 1 and these limits are the general selection for those ordinarily skilled in the art. Therefore, the aforesaid

claims do not possess prominent substantive features, nor represent a notable progress, thus do not conform to the provision on inventiveness as stipulated in Article 22, para. two, of the Chinese Patent Law and are unacceptable.

3. There appears the reference mistake in "according to claim 8 or claim 9" of claim 10, thus claim 10 does not conform to Rule 23, para. one, of the Implementing Regulations of the Chinese Patent Law.

For the aforementioned reasons, the present application cannot be granted a patent right based on the present text. If the applicant cannot put forward within the time limit fixed in this Office Action the reasons and evidence that the present patent application possesses novelty and inventiveness, the Examiner will consider rejecting the present patent application.

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

NOTIFICATION OF ELECTION

(PCT Rule 61.2)

From the INTERNATIONAL BUREAU

To:

Commissioner
 US Department of Commerce
 United States Patent and Trademark
 Office, PCT
 2011 South Clark Place Room
 CP2/5C24
 Arlington, VA 22202
 ETATS-UNIS D'AMERIQUE
 in its capacity as elected Office

Date of mailing (day/month/year) 06 March 2001 (06.03.01)	
International application No. PCT/JP00/03708	Applicant's or agent's file reference PY11071WO
International filing date (day/month/year) 07 June 2000 (07.06.00)	Priority date (day/month/year) 10 June 1999 (10.06.99)
Applicant MORIKAWA, Kazutoshi et al	

1. The designated Office is hereby notified of its election made:

☒ in the demand filed with the International Preliminary Examining Authority on:

30 November 2000 (30.11.00)

☐ in a notice effecting later election filed with the International Bureau on:
2. The election ☒ was
☐ was not

made before the expiration of 19 months from the priority date or, where Rule 32 applies, within the time limit under Rule 32.2(b).

The International Bureau of WIPO 34, chemin des Colombettes 1211 Geneva 20, Switzerland Facsimile No.: (41-22) 740.14.35	Authorized officer R. Forax Telephone No.: (41-22) 338.83.38
---	--

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INFORMATION CONCERNING ELECTED OFFICES NOTIFIED OF THEIR ELECTION

(PCT Rule 61.3)

From the INTERNATIONAL BUREAU

To:

FUJI OIL COMPANY, LIMITED
Intellectual Property Dept.
1, Sumiyoshi-cho
Izumisano-shi
Osaka 598-8540
JAPON

Date of mailing (day/month/year) 06 March 2001 (06.03.01)		IMPORTANT INFORMATION	
Applicant's or agent's file reference PY11071WO			
International application No. PCT/JP00/03708	International filing date (day/month/year) 07 June 2000 (07.06.00)	Priority date (day/month/year) 10 June 1999 (10.06.99)	
Applicant FUJI OIL COMPANY, LIMITED et al			

1. The applicant is hereby informed that the International Bureau has, according to Article 31(7), notified each of the following Offices of its election:

EP : AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE
National : CN, JP, KR, US

2. The following Offices have waived the requirement for the notification of their election; the notification will be sent to them by the International Bureau only upon their request:

National : ID, SG

3. The applicant is reminded that he must enter the "national phase" before the expiration of 30 months from the priority date before each of the Offices listed above. This must be done by paying the national fee(s) and furnishing, if prescribed, a translation of the international application (Article 39(1)(a)), as well as, where applicable, by furnishing a translation of any annexes of the international preliminary examination report (Article 36(3)(b) and Rule 74.1).

Some offices have fixed time limits expiring later than the above-mentioned time limit. For detailed information about the applicable time limits and the acts to be performed upon entry into the national phase before a particular Office, see Volume II of the PCT Applicant's Guide.

The entry into the European regional phase is postponed until 31 months from the priority date for all States designated for the purposes of obtaining a European patent.

The International Bureau of WIPO 34, chemin des Calomettes 1211 Geneva 20, Switzerland Facsimile No. (41-22) 740.14.35	Authorized officer: R. Forax Telephone No. (41-22) 338.83.38
---	--

3877490

From the INTERNATIONAL BUREAU

PCT

NOTIFICATION OF RECEIPT OF
RECORD COPY

(PCT Rule 24.2(a))



To:

FUJI OIL COMPANY, LIMITED
Intellectual Property Dept.
1, Sumiyoshi-cho
Izumisano-shi
Osaka 598-8540
JAPON

Date of mailing (day/month/year) 11 July 2000 (11.07.00)	IMPORTANT NOTIFICATION
Applicant's or agent's file reference PY11071WO	International application No. PCT/JP00/03708

The applicant is hereby notified that the International Bureau has received the record copy of the international application as detailed below.

Name(s) of the applicant(s) and State(s) for which they are applicants:

FUJI OIL COMPANY, LIMITED et al (for all designated States except US)
MORIKAWA, Kazutoshi et al (for US)

International filing date : 07 June 2000 (07.06.00)
Priority date(s) claimed : 10 June 1999 (10.06.99)
Date of receipt of the record copy
by the International Bureau : 23 June 2000 (23.06.00)
List of designated Offices :

EP : AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE
National : CN, ID, JP, KR, SG, US

ATTENTION

The applicant should carefully check the data appearing in this Notification. In case of any discrepancy between these data and the indications in the international application, the applicant should immediately inform the International Bureau.

In addition, the applicant's attention is drawn to the information contained in the Annex, relating to:

- ☒ time limits for entry into the national phase
- ☒ confirmation of precautionary designations
- ☒ requirements regarding priority documents

A copy of this Notification is being sent to the receiving Office and to the International Searching Authority.

The International Bureau of WIPO 34, chemin des Châmbettes 1211 Genève 20, Switzerland	Authorized officer: Shinji IGARASHI
Facsimile No. (41-22) 740.14.35	Telephone No. (41-22) 338.83.38

INFORMATION ON TIME LIMITS FOR ENTERING THE NATIONAL PHASE

The applicant is reminded that the "national phase" must be entered before each of the designated Offices indicated in the Notification of Receipt of Record Copy (Form PCT/IB/301) by paying national fees and furnishing translations, as prescribed by the applicable national laws.

The time limit for performing these procedural acts is **20 MONTHS** from the priority date or, for those designated States which the applicant elects in a demand for international preliminary examination or in a later election, **30 MONTHS** from the priority date, provided that the election is made before the expiration of 19 months from the priority date. Some designated (or elected) Offices have fixed time limits which expire even later than 20 or 30 months from the priority date. In other Offices an extension of time or grace period, in some cases upon payment of an additional fee, is available.

In addition to these procedural acts, the applicant may also have to comply with other special requirements applicable in certain Offices. It is the applicant's responsibility to ensure that the necessary steps to enter the national phase are taken in a timely fashion. Most designated Offices do not issue reminders to applicants in connection with the entry into the national phase.

For detailed information about the procedural acts to be performed to enter the national phase before each designated Office, the applicable time limits and possible extensions of time or grace periods, and any other requirements, see the relevant Chapters of Volume II of the PCT Applicant's Guide. Information about the requirements for filing a demand for international preliminary examination is set out in Chapter IX of Volume I of the PCT Applicant's Guide.

GR and ES became bound by PCT Chapter II on 7 September 1996 and 6 September 1997, respectively, and may, therefore, be elected in a demand or a later election filed on or after 7 September 1996 and 6 September 1997, respectively, regardless of the filing date of the international application. (See second paragraph above.)

Note that only an applicant who is a national or resident of a PCT Contracting State which is bound by Chapter II has the right to file a demand for international preliminary examination.

CONFIRMATION OF PRECAUTIONARY DESIGNATIONS

This notification lists only specific designations made under Rule 4.9(a) in the request. It is important to check that these designations are correct. Errors in designations can be corrected where precautionary designations have been made under Rule 4.9(b). The applicant is hereby reminded that any precautionary designations may be confirmed according to Rule 4.9(c) before the expiration of 15 months from the priority date. If it is not confirmed, it will automatically be regarded as withdrawn by the applicant. There will be no reminder and no invitation. Confirmation of a designation consists of the filing of a notice specifying the designated State concerned (with an indication of the kind of protection or treatment desired) and the payment of the designation and confirmation fees. Confirmation must reach the receiving Office within the 15-month time limit.

REQUIREMENTS REGARDING PRIORITY DOCUMENTS

For applicants who have not yet complied with the requirements regarding priority documents, the following is recalled.

Where the priority of an earlier national, regional or international application is claimed, the applicant must submit a copy of the said earlier application, certified by the authority with which it was filed ("the priority document") to the receiving Office (which will transmit it to the International Bureau) or directly to the International Bureau, before the expiration of 16 months from the priority date, provided that any such priority document may still be submitted to the International Bureau before that date of international publication of the international application, in which case that document will be considered to have been received by the International Bureau on the last day of the 16-month time limit (Rule 17.1(a)).

Where the priority document is issued by the receiving Office, the applicant may, instead of submitting the priority document, request the receiving Office to prepare and transmit the priority document to the International Bureau. Such request must be made before the expiration of the 16-month time limit and may be subjected by the receiving Office to the payment of a fee (Rule 17.1(b)).

If the priority document concerned is not submitted to the International Bureau or if the request to the receiving Office to prepare and transmit the priority document has not been made (and the corresponding fee, if any, paid) within the applicable time limit indicated under the preceding paragraphs, any designated State may disregard the priority claim, provided that no designated Office may disregard the priority claim concerned before giving the applicant an opportunity to furnish the priority document within a time limit which is reasonable under the circumstances.

Where several priorities are claimed, the priority date to be considered for the purposes of computing the 16-month time limit is the filing date of the earliest application whose priority is claimed.

PATENT COOPERATION TREATY

PCT


NOTIFICATION CONCERNING
SUBMISSION OR TRANSMITTAL
OF PRIORITY DOCUMENT

(PCT Administrative Instructions, Section 411)

From the INTERNATIONAL BUREAU

To:

FUJI OIL COMPANY, LIMITED
Intellectual Property Dept.
1, Sumiyoshi-cho
Izumisano-shi
Osaka 598-8540
JAPON

Date of mailing (day/month/year) 09 October 2000 (09.10.00)	
Applicant's or agent's file reference PY11071WO 	IMPORTANT NOTIFICATION
International application No. PCT/JP00/03708	International filing date (day/month/year) 07 June 2000 (07.06.00)
International publication date (day/month/year) Not yet published	Priority date (day/month/year) 10 June 1999 (10.06.99)
Applicant FUJI OIL COMPANY, LIMITED et al	

1. The applicant is hereby notified of the date of receipt (except where the letters "NR" appear in the right-hand column) by the International Bureau of the priority document(s) relating to the earlier application(s) indicated below. Unless otherwise indicated by an asterisk appearing next to a date of receipt, or by the letters "NR", in the right-hand column, the priority document concerned was submitted or transmitted to the International Bureau in compliance with Rule 17.1(a) or (b).
2. This updates and replaces any previously issued notification concerning submission or transmittal of priority documents.
3. An asterisk(*) appearing next to a date of receipt, in the right-hand column, denotes a priority document submitted or transmitted to the International Bureau but not in compliance with Rule 17.1(a) or (b). In such a case, the attention of the applicant is directed to Rule 17.1(c) which provides that no designated Office may disregard the priority claim concerned before giving the applicant an opportunity, upon entry into the national phase, to furnish the priority document within a time limit which is reasonable under the circumstances.
4. The letters "NR" appearing in the right-hand column denote a priority document which was not received by the International Bureau or which the applicant did not request the receiving Office to prepare and transmit to the International Bureau, as provided by Rule 17.1(a) or (b), respectively. In such a case, the attention of the applicant is directed to Rule 17.1(c) which provides that no designated Office may disregard the priority claim concerned before giving the applicant an opportunity, upon entry into the national phase, to furnish the priority document within a time limit which is reasonable under the circumstances.

<u>Priority date</u>	<u>Priority application No.</u>	<u>Country or regional Office or PCT receiving Office</u>	<u>Date of receipt of priority document</u>
10 June 1999 (10.06.99)	11/163176	JP	18 Augu 2000 (18.08.00)

The International Bureau of WIPO
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland

Facsimile No. (41-22) 740.14.35

Authorized officer

Tessadel PAMPLIEGA 

Telephone No. (41-22) 338.83.38

003570280

PCT



From the INTERNATIONAL BUREAU

**NOTICE INFORMING THE APPLICANT OF THE
COMMUNICATION OF THE INTERNATIONAL
APPLICATION TO THE DESIGNATED OFFICES**

(PCT Rule 47.1(c), first sentence)

To:

FUJI OIL COMPANY, LIMITED
Intellectual Property Dept.
1, Sumiyoshi-cho
Izumisano-shi
Osaka 598-8540
JAPON

Date of mailing (day/month/year) 21 December 2000 (21.12.00)		
Applicant's or agent's file reference PY11071WO		IMPORTANT NOTICE
International application No. PCT/JP00/03708	International filing date (day/month/year) 07 June 2000 (07.06.00)	
		Priority date (day/month/year) 10 June 1999 (10.06.99)
Applicant FUJI OIL COMPANY, LIMITED et al.		

1. Notice is hereby given that the International Bureau has communicated, as provided in Article 20, the international application to the following designated Offices on the date indicated above as the date of mailing of this Notice:

KR,US

In accordance with Rule 47.1(c), third sentence, those Offices will accept the present Notice as conclusive evidence that the communication of the international application has duly taken place on the date of mailing indicated above and no copy of the international application is required to be furnished by the applicant to the designated Office(s).

2. The following designated Offices have waived the requirement for such a communication at this time:

CN,EP,ID,JP,SG

The communication will be made to those Offices only upon their request. Furthermore, those Offices do not require the applicant to furnish a copy of the international application (Rule 49.1(a-bis)).

3. Enclosed with this Notice is a copy of the international application as published by the International Bureau on 21 December 2000 (21.12.00) under No. WO 00/76328

REMINDER REGARDING CHAPTER II (Article 31(2)(a) and Rule 54.2)

If the applicant wishes to postpone entry into the national phase until 30 months (or later in some Offices) from the priority date, a demand for international preliminary examination must be filed with the competent International Preliminary Examining Authority before the expiration of 19 months from the priority date.

It is the applicant's sole responsibility to monitor the 19-month time limit.

Note that only an applicant who is a national or resident of a PCT Contracting State which is bound by Chapter II has the right to file a demand for international preliminary examination.

REMINDER REGARDING ENTRY INTO THE NATIONAL PHASE (Article 22 or 39(1))

If the applicant wishes to proceed with the international application in the national phase, he must, within 20 months or 30 months, or later in some Offices, perform the acts referred to therein before each designated or elected Office.

For further important information on the time limits and acts to be performed for entering the national phase, see the Annex to Form PCT/IB/301 (Notification of Receipt of Record Copy) and Volume II of the PCT Applicant's Guide.

The International Bureau of WIPO 34, chemin des Colombettes 1211 Geneva 20, Switzerland	Authorized officer J. Zahra
Facsimile No. (41-22) 740.14.35	Telephone No. (41-22) 338.83.38

47
1
Translation

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

(PCT Article 36 and Rule 70)

Applicant's or agent's file reference PY11071WO	FOR FURTHER ACTION See Notification of Transmittal of International Preliminary Examination Report (Form PCT/IPEA/416)	
International application No. PCT/JP00/03708	International filing date (day/month/year) 07 June 2000 (07.06.00)	Priority date (day/month/year) 10 June 1999 (10.06.99)
International Patent Classification (IPC) or national classification and IPC A23G 3/00		
Applicant FUJI OIL COMPANY, LIMITED		

1. This international preliminary examination report has been prepared by this International Preliminary Examining Authority and is transmitted to the applicant according to Article 36.

2. This REPORT consists of a total of 3 sheets, including this cover sheet.

☐ This report is also accompanied by ANNEXES, i.e., sheets of the description, claims and/or drawings which have been amended and are the basis for this report and/or sheets containing rectifications made before this Authority (see Rule 70.16 and Section 607 of the Administrative Instructions under the PCT).

These annexes consist of a total of _____ sheets.

3. This report contains indications relating to the following items:

- I ☒ Basis of the report
- II ☐ Priority
- III ☐ Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability
- IV ☐ Lack of unity of invention
- V ☒ Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement
- VI ☐ Certain documents cited
- VII ☐ Certain defects in the international application
- VIII ☐ Certain observations on the international application

Date of submission of the demand 30 November 2000 (30.11.00)	Date of completion of this report 05 April 2001 (05.04.2001)
Name and mailing address of the IPEA/JP	Authorized officer
Facsimile No.	Telephone No.

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

International-application No.

PCT/JP00/03708

I. Basis of the report

1. With regard to the **elements** of the international application:*

- ☒ the international application as originally filed
- ☐ the description:
pages _____, as originally filed
pages _____, filed with the demand
pages _____, filed with the letter of _____
- ☐ the claims:
pages _____, as originally filed
pages _____, as amended (together with any statement under Article 19
pages _____, filed with the demand
pages _____, filed with the letter of _____
- ☐ the drawings:
pages _____, as originally filed
pages _____, filed with the demand
pages _____, filed with the letter of _____
- ☐ the sequence listing part of the description:
pages _____, as originally filed
pages _____, filed with the demand
pages _____, filed with the letter of _____

2. With regard to the **language**, all the elements marked above were available or furnished to this Authority in the language in which the international application was filed, unless otherwise indicated under this item.

These elements were available or furnished to this Authority in the following language _____ which is:

- ☐ the language of a translation furnished for the purposes of international search (under Rule 23.1(b)).
- ☐ the language of publication of the international application (under Rule 48.3(b)).
- ☐ the language of the translation furnished for the purposes of international preliminary examination (under Rule 55.2 and/or 55.3).

3. With regard to any **nucleotide and/or amino acid sequence** disclosed in the international application, the international preliminary examination was carried out on the basis of the sequence listing:

- ☐ contained in the international application in written form.
- ☐ filed together with the international application in computer readable form.
- ☐ furnished subsequently to this Authority in written form.
- ☐ furnished subsequently to this Authority in computer readable form.
- ☐ The statement that the subsequently furnished written sequence listing does not go beyond the disclosure in the international application as filed has been furnished.
- ☐ The statement that the information recorded in computer readable form is identical to the written sequence listing has been furnished.

4. ☐ The amendments have resulted in the cancellation of:

- ☐ the description, pages _____
- ☐ the claims, Nos. _____
- ☐ the drawings, sheets/fig _____

5. ☐ This report has been established as if (some of) the amendments had not been made, since they have been considered to go beyond the disclosure as filed, as indicated in the Supplemental Box (Rule 70.2(c)).**

* Replacement sheets which have been furnished to the receiving Office in response to an invitation under Article 14 are referred to in this report as "originally filed" and are not annexed to this report since they do not contain amendments (Rule 70.16 and 70.17).

** Any replacement sheet containing such amendments must be referred to under item 1 and annexed to this report.

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

International application No.

PCT/JP00/03708

V. Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Statement

Novelty (N)	Claims	4,5	YES
	Claims	1-3,6-10	NO
Inventive step (IS)	Claims		YES
	Claims	1-10	NO
Industrial applicability (IA)	Claims	1-10	YES
	Claims		NO

2. Citations and explanations

Document 1: JP, 4-252142, A (Mitsubishi Kasei Corp.) 8 September 1992 (08.09.92)

Document 2: The Manufacturing Confectioner, Vol. 66, No. 11, 1986, pp. 45-49

Claims 1-3 and 6-10

Based on the description in document 1 the inventions set forth in Claims 1-3 and 6-10 do not appear to be novel. Document 1 states that in the case of an icing comprising sugar and oil as its main constituents, the preferred icing contains sugar in which 80% or more by weight has a grain size of 63 μm or less and 40% or more by weight has a grain size of 32 μm to 63 μm , and although the objective (non-moisture absorption) is attained even when sugar with a grain size of 63 μm is used, a smoothness is decreased and a dry, crumbly consistency is increased (see Tables 1 and 2). It also states that the icing contains 50% by weight or less oil and that this icing is spread on brand. Therefore, the inventions set forth in Claims 1-3 and 6-10 are essentially indistinguishable from the inventions described in document 1.

Claims 4 and 5

Based on the descriptions in documents 1 and 2, the inventions set forth in Claims 4 and 5 do not appear to involve an inventive step. The inventions set forth in Claims 4 and 5 differ from those of document 1 with respect to the fact that the oil that is used in Claims 4 and 5 is specified in terms of solid fat content. However, document 1 states that either unmodified or hydrogenated oil such as coconut oil, palm kernel oil and the like having lauric acid as the main fatty acid may be used as the oil constituent of the icing, and by combining 2 or more oils and adjusting the melting point and SFI, an oil constituent with the desired consistency can be obtained. Therefore, adjusting the solid fat content, etc., for the desired consistency and the like is nothing more than an expression of conventional creativeness of persons skilled in the art. In addition, document 2 states that a lauric acid type oil having essentially the same solid fat content as the oil used in the inventions set forth in Claims 4 and 5 can be suitably used in a coating for confections and the like. Therefore, the inventions set forth in Claims 4 and 5 do nothing more than specify the oil that is used in conventional coating material by solid fat content. In addition, this examination finds no outstanding advantage by adopting the constitution of the inventions set forth in Claims 4 and 5.

REC'D 20 APR 2001

WIPO

PCT

PCT

国際予備審査報告

(法第12条、法施行規則第56条)

[PCT36条及びPCT規則70]

出願人又は代理人 の書類記号 PY11071WO	今後の手続きについては、国際予備審査報告の送付通知(様式PCT/ IPEA/416)を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP00/03708	国際出願日 (日.月.年) 07.06.00	優先日 (日.月.年) 10.06.99
国際特許分類(IPC) Int. Cl ⁷ A23G3/00		
出願人(氏名又は名称) 不二製油株式会社		

1. 国際予備審査機関が作成したこの国際予備審査報告を法施行規則第57条(PCT36条)の規定に従い送付する。

2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 4 ページからなる。

☐ この国際予備審査報告には、附属書類、つまり補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関に対してした訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面も添付されている。

(PCT規則70.16及びPCT実施細則第607号参照)

この附属書類は、全部で ページである。

3. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。

I ☒ 国際予備審査報告の基礎II ☐ 優先権III ☐ 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成IV ☐ 発明の単一性の欠如V ☒ PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明VI ☐ ある種の引用文献VII ☐ 国際出願の不備VIII ☐ 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 30.11.00	国際予備審査報告を作成した日 05.04.01	
名称及びあて先 日本国特許庁(IPEA/JP) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	特許庁審査官(権限のある職員) 内田 俊生 電話番号 03-3581-1101 内線 3448	4B 2936

I. 国際予備審査報告の基礎

1. この国際予備審査報告は下記の出願書類に基づいて作成された。(法第6条(PCT 14条)の規定に基づく命令に
 応答するために提出された差し替え用紙は、この報告書において「出願時」とし、本報告書には添付しない。
 PCT規則70.16, 70.17)

☒ 出願時の国際出願書類

- ☐ 明細書 第 _____ ページ、 出願時に提出されたもの
 明細書 第 _____ ページ、 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの
 明細書 第 _____ ページ、 _____ 付の書簡と共に提出されたもの
- ☐ 請求の範囲 第 _____ 項、 出願時に提出されたもの
 請求の範囲 第 _____ 項、 PCT 19条の規定に基づき補正されたもの
 請求の範囲 第 _____ 項、 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの
 請求の範囲 第 _____ 項、 _____ 付の書簡と共に提出されたもの
- ☐ 図面 第 _____ ページ/図、 出願時に提出されたもの
 図面 第 _____ ページ/図、 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの
 図面 第 _____ ページ/図、 _____ 付の書簡と共に提出されたもの
- ☐ 明細書の配列表の部分 第 _____ ページ、 出願時に提出されたもの
 明細書の配列表の部分 第 _____ ページ、 国際予備審査の請求書と共に提出されたもの
 明細書の配列表の部分 第 _____ ページ、 _____ 付の書簡と共に提出されたもの

2. 上記の出願書類の言語は、下記に示す場合を除くほか、この国際出願の言語である。

上記の書類は、下記の言語である _____ 語である。

- ☐ 国際調査のために提出されたPCT規則23.1(b)にいう翻訳文の言語
☐ PCT規則48.3(b)にいう国際公開の言語
☐ 国際予備審査のために提出されたPCT規則55.2または55.3にいう翻訳文の言語

3. この国際出願は、ヌクレオチド又はアミノ酸配列を含んでおり、次の配列表に基づき国際予備審査報告を行った。

- ☐ この国際出願に含まれる書面による配列表
☐ この国際出願と共に提出されたフレキシブルディスクによる配列表
☐ 出願後に、この国際予備審査(または調査)機関に提出された書面による配列表
☐ 出願後に、この国際予備審査(または調査)機関に提出されたフレキシブルディスクによる配列表
☐ 出願後に提出した書面による配列表が出願時における国際出願の開示の範囲を超える事項を含まない旨の陳述書の提出があった
☐ 書面による配列表に記載した配列とフレキシブルディスクによる配列表に記録した配列が同一である旨の陳述書の提出があった。

4. 補正により、下記の書類が削除された。

- ☐ 明細書 第 _____ ページ
☐ 請求の範囲 第 _____ 項
☐ 図面 図面の第 _____ ページ/図

5. ☐ この国際予備審査報告は、補充欄に示したように、補正が出願時における開示の範囲を越えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c) この補正を含む差し替え用紙は上記1.における判断の際に考慮しなければならず、本報告に添付する。)

V. 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条(PCT35条(2))に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性(N)	請求の範囲	4, 5	有
	請求の範囲	1-3, 6-10	無
進歩性(IS)	請求の範囲		有
	請求の範囲	1-10	無
産業上の利用可能性(IA)	請求の範囲	1-10	有
	請求の範囲		無

2. 文献及び説明(PCT規則70.7)

文献1: JP, 4-252142, A (三菱化成株式会社) 8.9月.1992(08.09.92)

文献2: The Manufacturing Confectioner, Vol.66, No.11, (1986), p.45-49

請求の範囲1-3, 6-10

請求の範囲1-3, 6-10に記載された発明は、文献1より新規性を有さない。
文献1には、糖、油脂を主な構成成分としてなるアイシングにおいて、糖の80重量%以上が $63\mu\text{m}$ 篩以下であり、 $32\mu\text{m}$ 篩上から $63\mu\text{m}$ 篩下を40重量%以上含むものが好ましく、 $63\mu\text{m}$ 篩上のものが混ざっていても目的(非吸湿性)は達成されるが、滑らかな食感が減少し、ザラザラした感触が増すことが記載されている(表1及び2参照)。また、油脂は通常アイシング中50重量%以下であること、及び、該アイシングをパン類に塗布することも記載されている。したがって、請求の範囲1-3, 6-10に記載された発明は、文献1に記載された発明と実質的に区別できない。

補充欄 (いずれかの欄の大きさが足りない場合に使用すること)

第 V 欄の続き

請求の範囲 4-5

請求の範囲 4-5 に記載された発明は、文献 1-2 より進歩性を有さない。
請求の範囲 4-5 に記載された発明は、用いる油脂を固体脂含量で特定している点で文献 1 と相違している。しかしながら、文献 1 には、油脂としては、ヤシ油、パーム核油等の脂肪酸成分がラウリン酸を主体とする油脂をそのまま、あるいは水素添加したもの等が用いられること、及び、2 種類以上の油脂を組み合わせ、融点や SFI を調整することによって目的とする質感のものを得ることも記載されている。してみると、目的とする質感などに応じて、固体脂含量等を調整することは、当該技術分野の専門家の通常の創作能力の発揮に過ぎないといえる。さらに、文献 2 には、請求の範囲 4-5 記載の発明において用いられている油脂と同程度の固体脂含量を有するラウリン系の油脂を菓子のコーティング等に好適に使用できることが記載されているから、請求の範囲 4-5 に記載された発明は、通常の上掛け材に使用される油脂を固体脂含量で特定したに過ぎない。また、請求の範囲 4-5 に記載された発明の構成を採ることによって格別顕著な効果が奏されたとも認められない。

国際調査報告

(法 8 条、法施行規則第 40、41 条)
[PCT 18 条、PCT 規則 43、44]

出願人又は代理人 の書類記号 PY 1 1 0 7 1 W O	今後の手続きについては、国際調査報告の送付通知様式(PCT/ISA/220)及び下記 5 を参照すること。	
国際出願番号 PCT/J P 0 0 / 0 3 7 0 8	国際出願日 (日.月.年) 0 7 . 0 6 . 0 0	優先日 (日.月.年) 1 0 . 0 6 . 9 9
出願人 (氏名又は名称) 不二製油株式会社		

国際調査機関が作成したこの国際調査報告を法施行規則第 41 条 (PCT 18 条) の規定に従い出願人に送付する。
この写しは国際事務局にも送付される。

この国際調査報告は、全部で 3 ページである。

☐ この調査報告に引用された先行技術文献の写しも添付されている。

1. 国際調査報告の基礎

a. 言語は、下記に示す場合を除くほか、この国際出願がされたものに基づき国際調査を行った。

☐ この国際調査機関に提出された国際出願の翻訳文に基づき国際調査を行った。

b. この国際出願は、ヌクレオチド又はアミノ酸配列を含んでおり、次の配列表に基づき国際調査を行った。

☐ この国際出願に含まれる書面による配列表

☐ この国際出願と共に提出されたフレキシブルディスクによる配列表

☐ 出願後に、この国際調査機関に提出された書面による配列表

☐ 出願後に、この国際調査機関に提出されたフレキシブルディスクによる配列表

☐ 出願後に提出した書面による配列表が出願時における国際出願の開示の範囲を超える事項を含まない旨の陳述書の提出があった。

☐ 書面による配列表に記載した配列とフレキシブルディスクによる配列表に記載した配列が同一である旨の陳述書の提出があった。

2. ☐ 請求の範囲の一部の調査ができない (第 I 欄参照)。

3. ☐ 発明の単一性が欠如している (第 II 欄参照)。

4. 発明の名称は ☒ 出願人が提出したものを承認する。

☐ 次に示すように国際調査機関が作成した。

5. 要約は ☒ 出願人が提出したものを承認する。

☐ 第 III 欄に示されているように、法施行規則第 47 条 (PCT 規則 38.2(b)) の規定により国際調査機関が作成した。出願人は、この国際調査報告の発送の日から 1 カ月以内にこの国際調査機関に意見を提出することができる。

6. 要約書とともに公表される図は、

第 _____ 図とする。 ☐ 出願人が示したとおりである。

☒ なし

☐ 出願人は図を示さなかった。

☐ 本図は発明の特徴を一層よく表している。

A. 発明の属する分野の分類 (国際特許分類 (IPC))

Int. Cl⁷ A23G3/00

B. 調査を行った分野

調査を行った最小限資料 (国際特許分類 (IPC))

Int. Cl⁷ A23G3/00

最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

国際調査で使用した電子データベース (データベースの名称、調査に使用した用語)

JICSTファイル (JOIS)

C. 関連すると認められる文献

引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
X/Y	JP, 4-252142, A (三菱化成株式会社) 8. 9月. 1992 (08. 09. 92) 全文, (ファミリーなし)	1-3, 6-10/4-5
Y	Robert Wainwright, "Cocoa Butter Alternative Fat Systems for Compound and Pastel Coating", The Manufacturing Confectioner, (1986), Vol. 66, No. 11, p. 45-49	4-5

☒ C欄の続きにも文献が列挙されている。☐ パテントファミリーに関する別紙を参照。

* 引用文献のカテゴリー

「A」 特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの

「E」 国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日以後に公表されたもの

「L」 優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する文献 (理由を付す)

「O」 口頭による開示、使用、展示等に言及する文献

「P」 国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

の日の後に公表された文献

「T」 国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの

「X」 特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性又は進歩性がないと考えられるもの

「Y」 特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がないと考えられるもの

「&」 同一パテントファミリー文献

国際調査を完了した日

22. 09. 00

国際調査報告の発送日

03.10.00

国際調査機関の名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/JP)

郵便番号100-8915

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官 (権限のある職員)

引地 進

4B

2936

電話番号 03-3581-1101 内線 3448



C (続き) . 関連すると認められる文献		
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
Y	Giovanni L. Bigalli, "Practical Aspects of the Eutectic Effect on Confectionery Fats and Their Mixtures", The Manufacturing Confectioner, (1988), Vol. 68, No. 5, p. 65-66, 68, 70, 79-80	4-5

特許協力条約に基づく国際出願願書

PY11071W0

原本(出願用) - 印刷日時 2000年06月01日 (01.06.2000) 木曜日 10時09分47秒

0	受理官庁記入欄 国際出願番号.	
0-1		
0-2	国際出願日	
0-3	(受付印)	
0-4	様式-PCT/RO/101 この特許協力条約に基づく国際出願願書は、 右記によって作成された。	PCT-EASY Version 2.90 (updated 10.05.2000)
0-4-1		
0-5	申立て 出願人は、この国際出願が特許協力条約に従って処理されることを請求する。	
0-6	出願人によって指定された受理官庁	日本国特許庁 (RO/JP)
0-7	出願人又は代理人の書類記号	PY11071W0
I	発明の名称	製菓製パン用上掛け材及びその製造法
II	出願人	出願人である (applicant only)
II-1	この欄に記載した者は	米国を除くすべての指定国 (all designated States except US)
II-2	右の指定国についての出願人である。	
II-4ja	名称	不二製油株式会社
II-4en	Name	FUJI OIL COMPANY, LIMITED
II-5ja	あて名:	542-0086 日本国 大阪府 大阪市 中央区西心斎橋2丁目1番5号
II-5en	Address:	1-5, Nishishinsaibashi 2-chome, Chuo-ku Osaka-shi, Osaka 542-0086 Japan
II-6	国籍 (国名)	日本国 JP
II-7	住所 (国名)	日本国 JP
II-8	電話番号	+81-724-63-1564
II-9	ファクシミリ番号	+81-724-63-1943

特許協力条約に基づく国際出願願書

原本（出願用） - 印刷日時 2000年06月01日（01.06.2000）木曜日 10時09分47秒

PY11071W0

III-1	その他の出願人又は発明者	
III-1-1	この欄に記載した者は	出願人である (applicant only)
III-1-2	右の指定国についての出願人である。	米国を除くすべての指定国 (all designated States except US)
III-1-4ja	氏名(姓名)	北野 高寛
III-1-4en	Name (LAST, First)	KITANO, Takahiro
III-1-5ja	あて名:	300-2479 日本国 茨城県 筑波郡谷和原村 絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社つくば研究開発センター内
III-1-5en	Address:	c/o Fuji Oil Company, Limited, Tsukuba R&D Center 4-3, Kinunodai, Yawara-mura Tsukuba-gun, Ibaraki 300-2479 Japan
III-1-6	国籍(国名)	日本国 JP
III-1-7	住所(国名)	日本国 JP
III-2	その他の出願人又は発明者	
III-2-1	この欄に記載した者は	出願人及び発明者である (applicant and inventor)
III-2-2	右の指定国についての出願人である。	米国のみ (US only)
III-2-4ja	氏名(姓名)	森川 和季
III-2-4en	Name (LAST, First)	MORIKAWA, Kazutoshi
III-2-5ja	あて名:	300-2479 日本国 茨城県 筑波郡谷和原村 絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社つくば研究開発センター内
III-2-5en	Address:	c/o Fuji Oil Company, Limited, Tsukuba R&D Center 4-3, Kinunodai, Yawara-mura Tsukuba-gun, Ibaraki 300-2479 Japan
III-2-6	国籍(国名)	日本国 JP
III-2-7	住所(国名)	日本国 JP
III-3	その他の出願人又は発明者	
III-3-1	この欄に記載した者は	出願人及び発明者である (applicant and inventor)
III-3-2	右の指定国についての出願人である。	米国のみ (US only)
III-3-4ja	氏名(姓名)	梅野 宏治
III-3-4en	Name (LAST, First)	UMENO, Koji
III-3-5ja	あて名:	300-2479 日本国 茨城県 筑波郡谷和原村 絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社つくば研究開発センター内
III-3-5en	Address:	c/o Fuji Oil Company, Limited, Tsukuba R&D Center 4-3, Kinunodai, Yawara-mura Tsukuba-gun, Ibaraki 300-2479 Japan
III-3-6	国籍(国名)	日本国 JP
III-3-7	住所(国名)	日本国 JP

特許協力条約に基づく国際出願願書

PY11071WO





原本(出願用) - 印刷日時 2000年06月01日 (01.06.2000) 木曜日 10時09分47秒

IV-1	代理人又は共通の代表者、通知のあて名 代理人又は共通の代表者が選任されておらず、下記枠内に特に通知が送付されるあて名を記載している	通知のあて名 (address for correspondence)	
IV-1-1ja	名称	不二製油株式会社	
IV-1-1en	Name	FUJI OIL COMPANY, LIMITED	
IV-1-2ja	あて名:	598-8540 日本国 大阪府 泉佐野市 住吉町1番地 特許商標室	
IV-1-2en	Address:	Intellectual Property Dept. 1, Sumiyoshi-cho Izumisano-shi, Osaka 598-8540 Japan	
IV-1-3	電話番号	+81-724-63-1564	
IV-1-4	ファクシミリ番号	+81-724-63-1943	
V	国の指定		
V-1	広域特許 (他の種類の保護又は取扱いを求める場合には括弧内に記載する。)	EP: AT BE CH&LI CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LU MC NL PT SE 及びヨーロッパ特許条約と特許協力条約の締約国である他の国	
V-2	国内特許 (他の種類の保護又は取扱いを求める場合には括弧内に記載する。)	CN ID JP KR SG US	
V-5	指定の確認の宣言 出願人は、上記の指定に加えて、規則4.9(b)の規定に基づき、特許協力条約のもとで認められる他の全ての国の指定を行う。ただし、V-6欄に示した国の指定を除く。出願人は、これらの追加される指定が確認を条件としていること、並びに優先日から15月が経過する前にその確認がなされない指定は、この期間の経過時に、出願人によって取り下げられたものとみなされることを宣言する。		
V-6	指定の確認から除かれる国	なし (NONE)	
VI-1	先の国内出願に基づく優先権主張		
VI-1-1	先の出願日	1999年06月10日 (10.06.1999)	
VI-1-2	先の出願番号	特願平11-163176	
VI-1-3	国名	日本国 JP	
VII-1	特定された国際調査機関 (ISA)	日本国特許庁 (ISA/JP)	
VIII	照合欄	用紙の枚数	添付された電子データ
VIII-1	願書	4	-
VIII-2	明細書	15	-
VIII-3	請求の範囲	2	-
VIII-4	要約	1	py11071wo.txt
VIII-5	図面	0	-
VIII-7	合計	22	

特許協力条約に基づく国際出願願書

PY1107190

原本(出願用) - 印刷日時 2000年06月01日 (01.06.2000) 木曜日 10時09分47秒

	添付書類	添付	添付された電子データ
VIII-8	手数料計算用紙	✓	-
VIII-16	PCT-EASYディスク	-	フレキシブルディスク
VIII-18	要約書とともに提示する図の番号		
VIII-19	国際出願の使用言語名:	日本語 (Japanese)	
IX-1	提出者の記名押印		
IX-1-1	名称	不二製油株式会社	
IX-1-2	署名者の氏名	安井 吉二	
IX-1-3	権 限	代表者	
IX-2	提出者の記名押印		
IX-2-1	氏名(姓名)	北野 高寛	
IX-3	提出者の記名押印		
IX-3-1	氏名(姓名)	森川 和季	
IX-4	提出者の記名押印		
IX-4-1	氏名(姓名)	梅野 宏治	

受理官庁記入欄

10-1	国際出願として提出された書類の実際の受理の日	
10-2	図面:	
10-2-1	受理された	
10-2-2	不足図面がある	
10-3	国際出願として提出された書類を補完する書類又は図面であってその後期間内に提出されたものの実際の受理の日(訂正日)	
10-4	特許協力条約第11条(2)に基づく必要な補完の期間内の受理の日	
10-5	出願人により特定された国際調査機関	ISA/JP
10-6	調査手数料未払いにつき、国際調査機関に調査用写しを送付していない	

国際事務局記入欄

II-1	記録原本の受理の日	
------	-----------	--

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

(PCT Article 36 and Rule 70)

Applicant's or agent's file reference 9955 PCT	FOR FURTHER ACTION See Notification of Transmittal of International Preliminary Examination Report (Form PCT/IPEA/416)	
International application No. PCT/IL00/00333	International filing date (day/month/year) 07 JUNE 2000	Priority date (day/month/year) 07 JUNE 1999
International Patent Classification (IPC) or national classification and IPC IPC(7): C12Q 1/68 and US Cl.: 435/6		
Applicant YEDA RESEARCH AND DEVELOPMENT CO., LTD.		

1. This international preliminary examination report has been prepared by this International Preliminary Examining Authority and is transmitted to the applicant according to Article 36.

2. This REPORT consists of a total of 5 sheets.

☐ This report is also accompanied by ANNEXES, i.e., sheets of the description, claims and/or drawings which have been amended and are the basis for this report and/or sheets containing rectifications made before this Authority. (see Rule 70.16 and Section 607 of the Administrative Instructions under the PCT).

These annexes consist of a total of — sheets.

3. This report contains indications relating to the following items:

- I ☒ Basis of the report
- II ☐ Priority
- III ☒ Non-establishment of report with regard to novelty, inventive step or industrial applicability
- IV ☐ Lack of unity of invention
- V ☒ Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement
- VI ☐ Certain documents cited
- VII ☐ Certain defects in the international application
- VIII ☐ Certain observations on the international application

RECEIVED

MAY 02 2003

TECH CENTER 1600/2900

Date of submission of the demand 04 JANUARY 2001	Date of completion of this report 13 DECEMBER 2002
Name and mailing address of the IPEA/US Commissioner of Patents and Trademarks Box PCT Washington, D.C. 20231	Authorized officer <i>Stephanie Zitomer</i> STEPHANIE ZITOMER
Facsimile No. (703) 305-3930	Telephone No. (703) 308-0196

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

International application No.

PCT/IL00/00333

I. Basis of the report

1. With regard to the elements of the international application:*

☒ the international application as originally filed☒ the description:

pages 1-33, as originally filed

pages NONE, filed with the demand

pages NONE, filed with the letter of

☒ the claims:

pages 34-36, as originally filed

pages NONE, as amended (together with any statement) under Article 19

pages NONE, filed with the demand

pages NONE, filed with the letter of

☒ the drawings:

pages 1-9, as originally filed

pages NONE, filed with the demand

pages NONE, filed with the letter of

☒ the sequence listing part of the description:

pages NONE, as originally filed

pages NONE, filed with the demand

pages NONE, filed with the letter of

2. With regard to the **language**, all the elements marked above were available or furnished to this Authority in the language in which the international application was filed, unless otherwise indicated under this item.

These elements were available or furnished to this Authority in the following language _____ which is:

☐ the language of a translation furnished for the purposes of international search (under Rule 23.1(b)).☐ the language of publication of the international application (under Rule 48.3(b)).☐ the language of the translation furnished for the purposes of international preliminary examination (under Rules 55.2 and/or 55.3).3. With regard to any **nucleotide and/or amino acid sequence** disclosed in the international application, the international preliminary examination was carried out on the basis of the sequence listing:☐ contained in the international application in printed form.☐ filed together with the international application in computer readable form.☐ furnished subsequently to this Authority in written form.☐ furnished subsequently to this Authority in computer readable form.☐ The statement that the subsequently furnished written sequence listing does not go beyond the disclosure in the international application as filed has been furnished.☐ The statement that the information recorded in computer readable form is identical to the written sequence listing has been furnished.4. ☒ The amendments have resulted in the cancellation of:☒ the description, pages NONE☒ the claims, Nos. NONE☒ the drawings, sheets/fig. NONE5. ☐ This report has been drawn as if (some of) the amendments had not been made, since they have been considered to go beyond the disclosure as filed, as indicated in the Supplemental Box (Rule 70.2(c)).**

* Replacement sheets which have been furnished to the receiving Office in response to an invitation under Article 14 are referred to in this report as "originally filed" and are not annexed to this report since they do not contain amendments (Rules 70.16 and 70.17).

**Any replacement sheet containing such amendments must be referred to under item 1 and annexed to this report.

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

International application No.

PCT/IL00/00333

III. Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability

1. The questions whether the claimed invention appears to be novel, to involve an inventive step (to be non obvious), or to be industrially applicable have not been and will not be examined in respect of:

☐ the entire international application.

☒ claims Nos. 6-18

because:

☐ the said international application, or the said claim Nos. _ relate to the following subject matter which does not require international preliminary examination (*specify*).

☒ the description, claims or drawings (*indicate particular elements below*) or said claims Nos. 6-18 are so unclear that no meaningful opinion could be formed (*specify*).

Claims 6-18 are improper multiple dependent claims under PCT Rule 6.4(a).

☐ the claims, or said claims Nos. _ are so inadequately supported by the description that no meaningful opinion could be formed.

☐ no international search report has been established for said claims Nos. _.

2. A meaningful international preliminary examination cannot be carried out due to the failure of the nucleotide and/or amino acid sequence listing to comply with the standard provided for in Annex C of the Administrative Instructions:

☐ the written form has not been furnished or does not comply with the standard.

☐ the computer readable form has not been furnished or does not comply with the standard.

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

International application No.

PCT/IL00/00333

V. Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement**1. statement**

Novelty (N)	Claims <u>1-5</u>	YES
	Claims <u>NONE</u>	NO
Inventive Step (IS)	Claims <u>NONE</u>	YES
	Claims <u>1-5</u>	NO
Industrial Applicability (IA)	Claims <u>1-5</u>	YES
	Claims <u>NONE</u>	NO

2. citations and explanations (Rule 70.7)

Claims 1-5 lack an inventive step under PCT Article 33(s) as being obvious over HELLER et al.

The claims are drawn to a semiconductor device for the detection of a target DNA or RNA, composed of one layer of a conducting semiconductor, at least one insulating or semi-insulating layer, at least one single-stranded DNA probe directly adsorbed on the surface of an upper layer which is either a conducting semiconducting layer or an insulating or semi-insulating layer, and two conducting pads on the upper layer making electrical with the conducting semiconductor layer, such that electrical current can flow between them at a finite distance from the surface of the device.

HELLER et al. teaches "A system for performing molecular biological diagnosis, analysis and multi-step and multiplex reactions utilizes a self-addressable, self-assembling microelectronic system for actively carrying out controlled reactions in microscopic formats. These reactions include most molecular biological procedures, such as nucleic acid hybridization, antibody/antigen reaction, and clinical diagnostics. Multi-step combinatorial biopolymer synthesis may be performed. A controller interfaces with a user via input/output devices, preferably including a graphical display. Independent electronic control is achieved for the individual microlocations. In the preferred embodiment, the controller interfaces with a power supply and interface, the interface providing selective connection to the microlocation, polarity reversal, and optionally selective potential or current levels to individual electrodes. A system for performing sample preparation, hybridization and detection and data analysis integrates multiple steps within a combined system. Charged materials are transported preferably via free field electrophoresis. DNA complexity reduction is achieved preferably by binding of DNA to a support, followed by cleaving unbound materials, such as by restriction enzymes, followed by transport of the cleaved DNA fragments. Active, programmable matrix devices are formed in a variety of formats, including a square matrix pattern with fanned out electrical connections, an array having electrical connections and optionally optical connections (Continued on Supplemental Sheet.)

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

International application No.

PCT/IL00/00333

Supplemental Box

(To be used when the space in any of the preceding boxes is not sufficient)

Continuation of: Boxes I - VIII

Sheet 1

V. 2. REASONED STATEMENTS - CITATIONS AND EXPLANATIONS (Continued):

from beneath the specific microlocations. A highly automated DNA diagnostic system results." (Abstract).

HELLER also teaches "FIG. 13 shows a structure having improved adhesion of metal conductor to underlying insulating layers through use of an intermediate adhesive metal such as titanium tungsten. A semiconductor, preferably silicon, has disposed thereon an oxide layer. An intermediate electrode layer 176, formed of a conductive metal such as gold or aluminum, is sandwiched between titanium tungsten. Adhesive metal layer contacts the external electrode, preferably formed of platinum. A glass layer, such as formed from TEOS, underlies a external nitride coating. FIG.14 shows a cross-sectional view of an improved electrode arrangement. An electrode is disposed adjacent to an insulator, preferably an oxide. A nitride layer overlies the insulator layer. Preferably, the nitride layer is undercut such that the insulating layer is set back from the edge of the nitride layer. A reservoir is thereby defined, having a larger volume than a similar structure without the undercut region." (Col. 17).

HELLER et al. does not specifically teach two conducting pads on the upper layer making electrical contact with semiconductor.

HELLER does teach an adhesive metal layer contacts the external electrode. It would have been obvious to modify the teachings of HELLER et al. so that two conducting pads would have been found, making electrical contact with the external electrode. This would have been obvious to one of ordinary skill in the art because it would have been obvious that having two conducting pads would have allowed for a layered effect, which would have been able to conduct the electricity more conservatively, which would have been safer and more cost-effective.

----- NEW CITATIONS -----

NONE

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2000 年 12 月 21 日 (21.12.2000)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 00/76328 A1

- (51) 国際特許分類: A23G 3/00 (72) 発明者; および
(21) 国際出願番号: PCT/JP00/03708 (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 北野高寛 (KITANO, Takahiro) [JP/JP]. 森川和李 (MORIKAWA, Kazutoshi) [JP/JP]. 梅野宏治 (UMENO, Koji) [JP/JP]; 〒300-2479 茨城県筑波郡谷和原村絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP).
(22) 国際出願日: 2000 年 6 月 7 日 (07.06.2000)
(25) 国際出願の言語: 日本語
(26) 国際公開の言語: 日本語
(30) 優先権データ: 特願平11/163176 1999 年 6 月 10 日 (10.06.1999) JP
(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJIOIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP).
(81) 指定国 (国内): CN, ID, JP, KR, SG, US.
(84) 指定国 (広域): ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE).
添付公開書類:
— 国際調査報告書
2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。



WO 00/76328 A1

(54) Title: COATINGS FOR BAKERY/CONFECTIONERY USE AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 製菓製パン用上掛け材及びその製造法

(57) Abstract: Coatings for bakery/confectionery use and coated cakes or breads. These coatings have transparency like glaze, and appearance and crispiness like fondant, and suffer from neither stickiness nor sugar-sagging with the passage of time after coating. Coatings for bakery/confectionery use comprising fat and sugar as the main components and containing coarse grains of non-fat components having a grain size of 50 μ m or more; and a process for producing a coating for bakery/confectionery use characterized by heating materials, which comprise fat and sugar as the main components and contain coarse grains of non-fat components having a grain size of 50 μ m or more, to the melting temperature of the fat or above and solidifying the same substantially without pulverizing.

[続葉有]



(57) 要約:

本発明は、製菓製パン用上掛け材及び上掛けした菓子またはパン類に関し、グレーズのような透明感やフォンダンのような外観、シャリ感があり、上掛け後時間の経過とともにベトツキや砂糖泣きがない上掛け材及び上掛けした菓子またはパン類を提供することを目的とする。

油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形分の粒度が $50\ \mu\text{m}$ 以上の粗粒を含む、製菓製パン用上掛け材及び、油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形分の粒度が $50\ \mu\text{m}$ 以上の粗粒を含む原料を、油脂が融解する温度以上に加熱し、これを実質的に微粒化することなく固化させることを特徴とする、製菓製パン用上掛け材の製造法である。

明 細 書

製菓製パン用上掛け材及びその製造法

5 技術分野

本発明は、製菓製パン用上掛け材及び上掛けした菓子またはパン類に関するものである。

背景技術

- 10 従来菓子やパン類に甘味を付与する目的で上掛け材としてグレーズやフォンダン、チョコレートフォンダンが用いられている。これらは糖の少なくとも大部分を水や洋酒に溶解して菓子やパンに上掛けしその後糖を析出させるが、水量の加減はかなり厳密にしなければ均一に上掛けでき
15 ない。

- また上掛けしたものは、製造直後はともかく時間が経過するとともに、菓子やパン類の水分を吸収しあるいは雰囲気
の水分を吸収して手で触れるとベトツキが生じ、喫食時に不快感を生じかねない。また上掛けしたものを持ち帰り
20 や保存のために袋に入れると袋に糖分が付着して、取り出し時にやはり不快感を生じかねないという問題があった。

発明の開示

- 本発明者らは上記欠点のない上掛け材が得られないか
25 種々検討を行なう中で、実質的に水のない油性原料の使用を着想したが、実質的に水のない油性原料であるチョコレ

ートの場合は、グレーズのような透明感やフォンダンのような外観及び糖のざらついた食感もなく異質の感を与えることが認識され、チョコレートでは代用にならないことがわかった。

- 5 本発明者らはさらに検討を加える中で、チョコレートの油脂以外の固形成分の粒度をチョコレートに比べて著しく高く保つことによって、外観及び食感をグレーズやフォンダンのように近似させることができる上に、従来生じていた上掛け後時間の経過とともにベトツク性質を著しく
10 改善できることを見出し、本発明を完成するに到った。

すなわち本発明は、油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形成分の粒度が $50\mu\text{m}$ 以上の粗粒を含む、製菓製パン用上掛け材、並びに油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形成分の粒度が $50\mu\text{m}$ 以上の粗粒を含む原料を、油脂が
15 融解する温度以上に加熱し、油脂以外の固形成分の粒度を実質的に低下させることなく固化させることを特徴とする、製菓製パン用上掛け材の製造法、及び製菓製パン用上掛け材を、油脂が融解する温度以上に加熱し、これを菓子またはパン類の上に上掛けし、油脂成分を固化することを特徴
20 とする上掛け菓子またはパン類の製造法である。

発明を実施するための最良の形態

本発明でいう製菓製パン用上掛け材は、油脂及び糖又は油脂及び糖以外の固形成分より構成され、主に油脂及び糖が
25 利用できる。油脂及び糖以外の固形成分としては、乳製品、カカオマス、チーズ粉末、コーヒー粉末、果汁粉末等が利

用でき、製菓製パン用上掛け材の風味のバラエティー化ができる。油脂及び糖以外の固形分の添加量としては、製菓製パン用上掛け材全量に対して20重量%以下が好ましい。

- 5 本発明でいう製菓製パン用上掛け材は、油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形分の粒度が $50\mu\text{m}$ 以上の粗粒を含むことが好ましい。油脂以外の固形分中の粒度が $50\mu\text{m}$ 未満の成分が、油脂以外の固形分中の20重量%以下であることが好ましい。下限を超えると、食感としてシャ
- 10 リ感が少なくなり、油脂及び糖からなる場合は、透明感を呈しがたく、グレーズやフォンダンのような上掛けした外観にならない。又、油脂及び糖以外の固形分を添加している場合は、添加量に見合った風味効果が期待できなくなる。

- 本発明の製菓製パン用上掛け材で使用する油脂は、原料
- 15 として例えば、菜種油、大豆油、ヒマワリ種子油、綿実油、落花生油、米糠油、コーン油、サフラワー油、オリーブ油、カボック油、胡麻油、月見草油、パーム油、シア脂、サル脂、カカオ脂、ヤシ脂、パーム核油等の植物性油脂並びに乳脂、牛脂、豚脂、魚油、鯨油等の動物油脂、並びに、そ
- 20 れら油脂の硬化、分別、エステル交換等を施した加工油脂（融点 $10\sim 40^{\circ}\text{C}$ 程度のもの）が例示できる。

- 製菓製パン用上掛け材を生地に上掛けして 5°C 以上で保存する場合は、製菓製パン用上掛け材中の油脂全体として 20°C における固体脂含量が45%以上、 35°C における
- 25 固体脂含量が15%以下のものが良い。より好ましくは、製菓製パン用上掛け材中の油脂が、油脂中にラウリン系油

脂を70%以上、SU2及びU3の合計を20%以下含有し、その固体脂含量が10℃では、75~90%、20℃では、70~85%、30℃では、15~35%であるのが良い。ラウリン系油脂としては、ヤシ油、パーム核油、
5 又はパーム核油の分別高融点部等の硬化油を使用することができる。各々の硬化油のヨウ素価は15以下、好ましくは10以下が良い。このような油脂の融点は、30~40℃であり、製菓製パン用上掛け材の固化後の骨格を作るのに必要である。SU2及びU3（Sは飽和脂肪酸、Uは
10 不飽和脂肪酸）を含む原料としては、菜種、大豆、ヒマワリ、サフラワー、パーム等から採取、精製したもの及び加工（硬化、分別、エステル交換等）される植物油脂を使用することができる。このようなSU2及びU3は、ナイフで滑らかに切れ、パリパリしないように、上掛け材を柔らかくすると共に、上掛け材に艶を付与する働きがある。
15

製菓製パン用上掛け材を生地に上掛けして5℃未満で保存する場合は、油脂の融点は、10~30℃程度のもので、その固体脂含量が10℃では、35~75%、20℃では、7~45%、30℃では、5%以下であるのが良い。なお、
20 固体脂含量(SFC)の測定方法は、IUPAC2.150(Solid Content Determination in Fats by NMR)に準じて測定できる。

製菓製パン用上掛け材中の油脂量としては25~75重量%が好ましい。より好ましくは28~50重量%とするのが良い。油脂が75重量%を超え、油脂が多すぎ糖が少ないとグレーズやフォンダンのような甘味、食感が得られない。
25 油脂が25重量%未満で、油脂が少なすぎ糖が多い

と、製菓製パン用上掛け材は加温しても流動性を示さずグ
レーズやフォンダンのような上掛け用途として用いる事
は出来ない。

本発明の製菓製パン用上掛け材で使用する糖は、蔗糖、
5 麦芽糖、ブドウ糖、粉飴、果糖、乳糖、トレハロース、粉
末マルトース等が例示できる。糖量としては25～75重
量%が好ましい。より好ましくは50～72重量%とする
のが良い。ここで用いる糖は50 μ m以上、1mm程度以
下の粒径のものが良い。

10 本発明の製菓製パン用上掛け材で使用する油脂と糖以外
の固形分としては、全脂粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダ
ー、ホエイパウダー、バターミルクパウダー等の乳製品、
カカオマス、ココアパウダー、調整ココアパウダー等のカ
カオ分、チーズ粉末、コーヒー粉末、果汁粉末等が例示で
15 きる。油脂以外の固形分の粒度が50 μ m未満の成分が、
油脂以外の固形分中の20重量%以下、好ましくは10重
量%以下が良い。20重量%を超えると、製菓製パン用上
掛け材は食感としてシャリ感が少なくなり、油脂及び糖か
らなる場合は、透明感を呈しがたく、グレーズやフォンダ
20 ンのような上掛けした外観にならない。又、油脂及び糖以
外の固形分を添加している場合は、さらに添加量に見合っ
た風味効果が期待できなくなる。また当該固形分の粒度が
1mm以上のものが増えると、糖の油脂中への分散性が
悪くなる。

25 本発明では製菓製パン用上掛け材全量に対して水分は、
5重量%以下が良い。水分が5重量%を超えると上掛け材

の粘度が高くなり、上掛け作業がしにくくなる。

本発明でいう製菓製パン用上掛け材を用いる菓子またはパン類としては、菓子が冷菓、冷蔵菓子であり、具体的には冷菓としては、アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓等が例示できる。冷蔵菓子としては、ケーキ、プリン、ゼリー、ババロア等が例示できる。またはパン類としては、シュウクリーム、ドーナツ、パン等が例示できる。

本発明の製菓製パン用上掛け材の製造法としては、全原料を一度に融解混合しても良いが、融解した一部の油脂を後で加えることにより分散性が良くなる。必要に応じて色素、乳化剤、フレーバーを加える。このようにして得られた糊状の混合分散物は、油脂以外の固形分の粒度が $50\mu\text{m}$ 以上の粗粒で、粒度を調整する。あまり微粒化するとグレースのような透明感やフォンダンのような外観及び糖のざらついた食感が得られない。この糊状の混合分散物は、油脂以外の固形分の粒度を実質的に低下させることなく固化させる。固化させる形状は、ブロック状、板状、ダイス状、ペレット状、粒状いずれでも良い。また、押し出し口付きのスパウトパック等の容器に充填固化させても良い。

菓子またはパン類の上に上記の上掛け材を適用する方法としては、エンローバー法、線書き法、ディッピング法等何れの方法でも良く、作業としては、手作業、エンローバー等の機械を使用することも出来る。上掛け条件としては、通常の洋生チョコレートと同じように $40\sim 50^{\circ}\text{C}$ の湯

煎で、製菓製パン用上掛け材を融解した後、品温 40℃前後まで下げ冷菓、冷蔵菓子、シュウクリーム、ドーナツ、パン等に上掛けする。上掛け材を上掛けしたシュウクリーム、ドーナツ、パンを保存してもベトツキや砂糖泣きがない。菓子またはパン類の水分が 30%を越えるものであっても、上掛け保存中に上掛けした菓子またはパン類にベトツキや砂糖泣きが生じ難い。

実施例

以下に本発明の実施例を示し本発明をより詳細に説明するが、本発明の精神は以下の実施例に限定されるものではない。なお、例中、%及び部は、SFCの場合を除き重量基準を意味する。

実施例及び比較例に使用した粉糖は市販の粉糖（株式会社有友商店製）を、トレハロースは「トレハオース」（株式会社林原商事販売）を、コーヒー粉末は市販のインスタントコーヒー（ネスレ日本株式会社製）を、ココアパウダーは「G M D F 9 5 0」（D E L F I 社製）を用いた。ミキサーは万能混合攪拌機：ダルトン製を用いた。

実施例 1

粉糖 60 部（粒度、70～100 μ m）に、50℃に融解した硬化菜種油 20 部（20℃の SFC 49.1%、35℃の SFC 4.6%）を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから残りの 50℃に融解した硬化菜種油 20 部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずに冷却してブロック状に固化させた。水分は 1.0%であつ

た。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のリングドーナツ、水分30%（重量約30g）に上掛けした。上掛け方法は、品温約40℃の上掛け材を入れた浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、上掛け材約7.5gをリングドーナツの上部に上掛けした。上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、10℃及び20℃に1日及び3日間保存した。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。作りたての食感はグレーズと同様なシャリ感があり、風味は良好であり、外観はグレーズと同様な透明感が得られた。10℃及び20℃に1日保存したものは、変化なく良好であった。3日間保存したものは、10℃保存は良好であったが、20℃保存で若干袋にベタツキが認められた。

比較例 1

15 混合分散物をロール掛けして20～30μmの粒度とした以外実施例1と同様な検討を行った。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。作りたての食感はグレーズのようなシャリ感はなく透明感もなかった。

20 比較例 2

グレーズミックスD-10（昭和産業株式会社製）82部に熱湯18部を加え、均一になるまで混合し通常のグレーズを得た。品温43℃のグレーズ浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、グレーズ約1.5gをリングドーナツの上部に上掛けした。グレーズが固化後、袋に入れて密封包装し、10℃及び20℃に1日及び3日間

保存した。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。10℃及び20℃に1日保存したものは、糖が溶けて袋がベトツクものであった。

実施例1、比較例1、比較例2の結果を表1に示す。

5 表 1

実施例1、比較例1及び比較例2の結果

10

15

20

25

	実施例1	比較例1	比較例2
作りたて 食感	グレーズと同様な シャリ感あり	グレーズと同様な シャリ感なし	グレーズの シャリ感あり
風味 外観	良好 透明感得られる	良好 透明感得られず	良好 透明感得られる
保存 10℃1日 包装袋への 付着状況	袋にベトツキ がない	袋にベトツキ がない	糖が溶けて 袋がベトツク
20℃1日 包装袋への 付着状況	袋にベトツキ がない	袋にベトツキ がない	糖が溶けて 袋がベトツク
10℃3日 包装袋への 付着状況	袋にベトツキ がない	袋にベトツキ がない	糖が溶けて 袋がベトツク
20℃3日 包装袋への 付着状況	若干 袋がベトツク	若干 袋がベトツク	糖が溶けて 袋がベトツク

実施例 2

粉糖 60 部（粒度、70～100 μm ）に、50℃に融解した硬化パーム核油 16 部（20℃の SFC 78.6%、35℃の SFC 3.8%）、低融点パーム油（ヨウ素価 65）4 部を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから残りの 50℃に融解した硬化パーム核油 20 部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロック状に固化させた。水分は 1.0%であった。得られた上掛け材の油脂分の固体脂含量は 20℃の SFC 72.3%、35℃の SFC 4.1%であった。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のリングドーナツ、水分 30%（重量約 30 g）に上掛けした。上掛け方法は、上掛け材を 40～50℃の湯煎で融解し品温約 40℃の上掛け材浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、上掛け材約 6.5 g をリングドーナツの上部に上掛けした。上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、10℃及び 20℃に 3 日保存した。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。作りたての食感はグレーズと同様なシャリ感があり、風味は良好であり、外観はグレーズと同様な透明感が得られた。10℃及び 20℃に 1 日保存したものは、変化なく良好であった。3 日間保存したものは、10℃保存は良好であったが、20℃保存で僅かに袋にベタツキが認められた。

実施例 3

トレハロース 60 部（粒度、110～140 μm ）に、50℃に融解した硬化パーム核油 16 部（20℃の SFC

7 8 . 6 %、3 5 °C の S F C 3 . 8 %)、低融点パーム油
(ヨウ素価 6 5) 4 部をを均一にミキサーにて混合し糊状
にしてから残りの 5 0 °C に融解した硬化パーム核油 2 0
部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせ
ず(5)にブロック状に固化させた。水分は 1 . 0 % であった。
得られた上掛け材の油脂分の固体脂含量は 2 0 °C の S F
C 7 2 . 3 %、3 5 °C の S F C 4 . 1 % であった。以上の製
菓製パン用上掛け材を市販のリングドーナツ、水分 3 0 %
(重量約 3 0 g) に上掛けした。上掛け方法は、上掛け材
10 を 4 0 ~ 5 0 °C の湯煎で融解し品温約 4 0 °C の上掛け材
浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、上
掛け材約 6 . 5 g をリングドーナツの上部に上掛けした。
上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、1 0 °C 及び 2
0 °C に 3 日保存した。作りたての食感、風味、外観と保存
15 後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。作りたての食
感(15)はグレーズと同様なシャリ感があり、風味は良好であり、
外観はグレーズと同様な透明感が得られた。1 0 °C 及び 2
0 °C に 1 日及び 3 日間保存したものは、変化なく良好であ
った。

20 実施例 4

粉糖 5 6 部 (粒度、7 0 ~ 1 0 0 μ m)、コーヒー粉末
3 部、ココアパウダー 1 部に、5 0 °C に融解した硬化パー
ム核油 2 0 部 (2 0 °C の S F C 7 8 . 6 %、3 5 °C の S F
C 3 . 8 %) を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから
25 残りの 5 0 °C に融解した硬化パーム核油 2 0 部とレシチ
ンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずに押し出

し口付きのスパウトパック容器に充填固化させた。スパウ
トパック容器を40～50℃の湯煎に浸漬し内部の上掛
け材を融解し、ロールパン（水分30%）に線書きした。
上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、10℃及び2
5 0℃に1日及び3日間保存した。作りたての食感、風味、
外観と保存後の状態変化を調べた。作りたての食感はコー
ヒータイプのフォンダンと同様なシャリ感があり、風味は
良好であり、外観はコーヒータイプのフォンダンと同様な
外観であった。10℃及び20℃に1日保存したものは、
10 変化なく良好であった。3日間保存したものは、10℃保
存は良好であったが、20℃保存で僅かに袋にベタツキが
認められた。

実施例 5

15 粉糖40部（粒度、70～100 μ m）、カカオマス5
部、ココアパウダー15部に、50℃に融解した硬化パー
ム核油20部（20℃のSFC78.6%、35℃のSFC
3.8%）を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから
残りの50℃に融解した硬化パーム核油20部とレシチ
ンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロッ
ク状に固化させた（油分44.4%）。以上の製菓製パン
20 用上掛け材を市販のシュウクリーム（直径約80mm、高
さ45mm、重量67～70g、フィリング材として水分
約60%のカスタードを内包）に上掛けした。上掛け方法
は、上掛け材を40～50℃の湯煎で融解し品温約40℃
25 の上掛け材浴槽にシュウクリームを逆様にしてその頭部
を浸漬し、上掛け材約8gをシュウクリームの上部に上掛

けした。上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、10℃及び20℃に1日及び3日間保存した。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状況を調べた。作りたての食感はチョコレートフォンダンと同様なシャリ感があり、風味は良好であり、外観はチョコレートフォンダンと同様な外観であった。10℃及び20℃に1日保存したものは、両方ともに袋にベトツキがなく良好であった。3日間保存したものは、10℃保存は良好であったが、20℃保存で僅かに袋にベタツキが認められた。

10 実施例2～実施例5の結果を表2に示す。

表 2

実施例2～実施例5の結果

	実施例2	実施例3	実施例4	実施例5
作りたて				
食感	グレースと同様なシャリ感あり	グレースと同様なシャリ感あり	コーヒータイプのフォンダンと同様なシャリ感あり	チョコレートフォンダンと同様なシャリ感あり
風味	良好	良好	良好	良好
外観	透明感得られる	透明感得られる	コーヒータイプのフォンダンと同様な外観	チョコレートフォンダンと同様な外観
保存				
10℃1日 包装袋への付着状況	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない
20℃1日 包装袋への付着状況	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない
10℃3日 包装袋への付着状況	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない
20℃3日 包装袋への付着状況	袋に僅かなベトツキがある	袋にベトツキがない	袋に僅かなベトツキがある	袋に僅かなベトツキがある

比較例 3

5 粉糖 80 部（粒度、70～100 μm ）に、50℃に融解した硬化菜種油 20 部（20℃の SFC 49.1%、35℃の SFC 4.6%）を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから、レシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロック状に固化させた。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のリングドーナツ（重量約 30 g）に上掛けしようとして、上掛け材を 40～50℃の湯煎で融解したが流動状にならず、リングドーナツを浸漬出来なかった。

比較例 4

15 粉糖 20 部（粒度、70～100 μm ）に、50℃に融解した硬化菜種油 30 部（20℃の SFC 49.1%、35℃の SFC 4.6%）を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから残りの 50℃に融解した硬化菜種油 50 部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロック状に固化させた。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のリングドーナツ（重量約 30 g）に上掛けした。上掛け方法は、上掛け材を 40～50℃の湯煎で融解し品温約 40℃の上掛け材浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、上掛け材約 7.5 g をリングドーナツの上部に上掛けした。上掛け材固化後の食感、風味は、甘味が少なくシャリ感もなくグレーズ様ではなかった。

実施例 6

25 トレハロース 40 部（粒度、110～140 μm ）に、50℃に融解したパーム核油 30 部を均一にミキサーに

て混合し糊状にしてから大豆油 30 部とレシチン、香料及び色素を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロック状に固化させた。水分は 1.0 % であった。得られた上掛け材の油脂分の固体脂含量は 20 °C の S F C 15.2 %、35 °C の S F C 0 % であった。以上の冷菓用上掛け材を市販のバー状のアイスクリームに上掛けした。上掛け方法は、上掛け材を 40 ~ 50 °C の湯煎で融解し品温約 40 °C の上掛け材浴槽にバー状のアイスクリームを逆様にしてその頭部を浸漬し、上掛け材約 9 g をアイスクリームの上部に上掛けした。コーティングした部分は透明感があり、内面のアイスクリームが透き通って見える透明コーティング素材となった。

産業上の利用可能性

以上のように、本発明によりグレーズやフォンダンのような外感と食感に近似させることができる上に、従来生じていた上掛け後時間の経過とともにべとつく性質を著しく改善することが出来た。

請 求 の 範 囲

1. 油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形分の粒度が
50 μ m 以上の粗粒を含む、製菓製パン用上掛け材。
- 5 2. 油脂以外の固形分中の粒度が50 μ m未満の成分が、
油脂以外の固形分中の20重量%以下である、請求項1記
載の製菓製パン用上掛け材。
3. 製菓製パン用上掛け材全量に対して水分が、5重量%
以下である、請求項1又は請求項2記載の製菓製パン用上
10 掛け材。
4. 油脂の20℃における固体脂含量が45%以上であり、
35℃における固体脂含量が15%以下である、請求項1
乃至請求項3の何れか1項に記載の製菓製パン用上掛け
材。
- 15 5. 油脂中にラウリン系油脂を70%以上、SU2及びU
3の合計を20%以下含有し、その固体脂含量が10℃で
は、75～90%、20℃では、70～85%、30℃で
は、15～35%である、請求項1乃至請求項4の何れか
1項に記載の製菓製パン用上掛け材。
- 20 6. 製菓製パン用上掛け材中の油脂が、25～75重量%
である、請求項1乃至請求項5の何れか1項に記載の製菓
製パン用上掛け材。
7. 製菓製パン用上掛け材中の糖が、25～75重量%で
ある、請求項1乃至請求項6の何れか1項に記載の製菓製
25 パン用上掛け材。
8. 油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形分の粒度が

50 μ m以上の粗粒を含む原料を、油脂が融解する温度以上に加熱し、油脂以外の固形分の粒度を実質的に低下させることなく固化させることを特徴とする、製菓製パン用上掛け材の製造法。

- 5 9. 請求項1乃至請求項7の何れかに記載の製菓製パン上掛け材を、油脂が融解する温度以上に加熱し、これを菓子またはパン類の上に上掛けし、油脂成分を固化することを特徴とする上掛け菓子またはパン類の製造法。

- 10 10. 菓子が冷菓、冷蔵菓子であり、またはパン類が、シュークリーム、ドーナツ、パンである請求項8又は請求項9記載の菓子またはパン類の製造法。

1

2

3

4

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application N .

PCT/JP00/03708

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
Int.Cl⁷ A23G3/00

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
Int.Cl⁷ A23G3/00

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)
JICST FILE (JOIS)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X/Y	JP, 4-252142, A (MITSUBISHI KASEI CORP.), 08 September, 1992 (08.09.92), Full text (Family: none)	1-3, 6-10/4-5
Y	Robert Wainwright, "Cocoa Butter Alternative Fat Systems for Compound and Pastel Coating", The Manufacturing Confectioner (1986), Vol.66, No.11, pp.45-49	4-5
Y	Giovanni L. Bigalli, "Practical Aspects of the Eutectic Effect on Confectionery Fats and Their Mixtures", The Manufacturing Confectioner (1988), Vol.68, No.5, pp.65-66, 68, 70, 79-80	4-5

☐ Further documents are listed in the continuation of Box C.☐ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

"E" earlier document but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search
22 September, 2000 (22.09.00)Date of mailing of the international search report
03 October, 2000 (03.10.00)Name and mailing address of the ISA/
Japanese Patent Office

Authorized officer

Facsimile No.

Telephone No.

A. 発明の属する分野の分類 (国際特許分類 (IPC))

Int. Cl⁷ A23G3/00

B. 調査を行った分野

調査を行った最小限資料 (国際特許分類 (IPC))

Int. Cl⁷ A23G3/00

最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

国際調査で使用した電子データベース (データベースの名称、調査に使用した用語)
JICSTファイル (JOIS)

C. 関連すると認められる文献

引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
X/Y	JP, 4-252142, A (三菱化成株式会社) 8. 9月. 1992 (08. 09. 92) 全文, (ファミリーなし)	1-3, 6-10/4-5
Y	Robert Wainwright, "Cocoa Butter Alternative Fat Systems for Compound and Pastel Coating", The Manufacturing Confectioner, (1986), Vol. 66, No. 11, p. 45-49	4-5

☒ C欄の続きにも文献が列挙されている。☐ パテントファミリーに関する別紙を参照。

* 引用文献のカテゴリー

- 「A」特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの
「E」国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日以後に公表されたもの
「L」優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する文献 (理由を付す)
「O」口頭による開示、使用、展示等に言及する文献
「P」国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

の日の後に公表された文献

- 「T」国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの
「X」特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性又は進歩性がないと考えられるもの
「Y」特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がないと考えられるもの
「&」同一パテントファミリー文献

国際調査を完了した日

22. 09. 00

国際調査報告の発送日

03.10.00

国際調査機関の名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/JP)

郵便番号 100-8915

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官 (権限のある職員)

引地 進

4B

2936

電話番号 03-3581-1101 内線 3448

C (続き) . 関連すると認められる文献		
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
Y	Giovanni L. Bigalli, "Practical Aspects of the Eutectic Effect on Confectionery Fats and Their Mixtures", The Manufacturing Confectioner, (1988), Vol. 68, No. 5, p. 65-66, 68, 70, 79-80	4-5